

## FEUILLET D'INFORMATION

### Règles à l'intention des exploitants d'établissements alimentaires lorsqu'un avis d'ébullition de l'eau est en vigueur

Pour poursuivre leurs activités lorsqu'un avis d'ébullition d'eau est en vigueur, les établissements alimentaires doivent impérativement respecter les règles suivantes :

1. L'eau utilisée dans la préparation des aliments ou destinée à la consommation par la clientèle doit être de l'eau embouteillée du commerce.
2. Tous les aliments qui doivent être nettoyés (ex. fruits et légumes) ne peuvent être lavés et rincés qu'avec de l'eau embouteillée du commerce.
3. Seule de l'eau embouteillée du commerce peut être employée dans la préparation de nourriture et de boissons (ex. rafraîchissements, crème dessert, gelées, etc.).
4. Les glaçons doivent être fabriqués avec de l'eau embouteillée du commerce ou provenir d'un fournisseur de glace alimentaire. **Les machines à glaçons doivent être vidées et ne peuvent être utilisées tant que l'avis d'ébullition de l'eau est en vigueur.**
5. Lavage et rinçage des mains : utiliser une solution d'eau javellisée (des directives sur la préparation de cette solution sont présentées plus loin). Il faut pouvoir disposer de cette solution dans les toilettes destinées au public et celles réservées au personnel ainsi qu'à tous les éviers servant au lavage des mains. Sinon, il est également possible d'utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool. En outre, il faut rappeler au personnel l'importance de bien se nettoyer les mains.
6. L'emploi d'un lave-vaisselle industriel est possible seulement si :
  - en tout temps, l'eau de lavage est suffisamment propre pour nettoyer la vaisselle et qu'elle est maintenue à une température d'au moins 60 °C et d'au plus 71 °C;
  - l'eau pour le rinçage de désinfection doit être maintenue à une température d'au moins 82 °C. Au cours de chaque cycle de désinfection, il faut que l'eau soit giclée sur les articles de vaisselle pendant une au moins dix (10) secondes ou qu'un produit de désinfection chimique approprié soit employé.
7. Les articles de vaisselle peuvent être nettoyés manuellement à l'aide d'un évier à trois compartiments. Pour désinfecter chaque article, il faut l'immerger dans une solution d'eau javellisée dont le niveau de concentration du désinfectant est de 100 parties par million (1 : 10 000).

8. Mettre hors service les fontaines de boissons gazeuses qui sont directement alimentées en eau de robinet. Servir uniquement des boissons en bouteille ou en cannette.
9. Tout employé atteint d'une maladie diarrhéique doit être exclu du lieu de travail jusqu'à ce que sa diarrhée soit arrêtée et que le médecin-hygiéniste établisse que l'employé est apte à retourner au travail.
10. Des affiches d'interdiction de consommation de l'eau du robinet doivent être installées près de tous les éviers.
11. Mettre hors service tout équipement de restauration (ex. machine à glace) qui est alimenté en eau de robinet.

Veillez communiquer avec l'inspecteur de santé publique de votre localité si vous avez besoin de précisions concernant ces règles.

## **Lavage des mains : comment préparer une solution d'eau javellisée**

- Verser 50 millilitres d'eau de Javel dans 50 litres d'eau.
- Bien mélanger, puis laisser reposer au moins 10 minutes avant d'utiliser la solution.
- Pour en faciliter l'utilisation, la solution peut être versée dans de plus petits récipients (ex. contenant de quatre [4] litres munis d'une pompe à main).
- Apposer une étiquette sur le contenant portant la mention suivante : « Solution d'eau javellisée. Après utilisation, se nettoyer les mains avec la solution. Ne pas ingérer. »
- Suivant le lavage des mains avec du savon liquide, les rincer avec la solution d'eau javellisée.

## **Où puis-je en apprendre davantage?**

**Service d'hygiène du milieu  
2 Hospital Road, Whitehorse (Yukon)  
Téléphone : 867-667-8391 ou 1-800-661-0408, poste 8391  
Environmental.health@gov.yk.ca**